

Вы знаете что:

- Примерно 80% от всего доильного оборудования работает с системными ошибками
- Примерно 98% обслуживающих и вакуума компаний не имеют необходимой квалификации и знаний
- Не корректно настроенный доильный зал, никогда не позволит вам добиться того уровня качества молока, который вы могли бы получить благодаря кропотливой работе специалистов вашего хозяйства
- Более того, не правильно работающее оборудование будет постоянно наносить материальный ущерб вашему предприятию, снижая качество молока и увеличивая уровень маститов.
- Даже если зал изначально настроен правильно, но не обслуживается регулярно специалистами, то имеете ввиду, что один дефектный пульсатор способен снизить качество молока, увеличив соматические клетки на 10 и более % в общем сборном молоке.
- Возможные убытки и недополученная прибыль зачастую исчисляется миллионами рублей.

# ВНИМАНИЕ!

## УНИКАЛЬНЫЙ СЕМИНАР – «ПОВЫШАЕМ КАЧЕСТВО МОЛОКА И УВЕЛИЧИВАЕМ ПРИБЫЛЬ!»

- ✓ Хотите снизить уровень заболеваемости маститами?
- ✓ Хотите повысить качество молока?
- ✓ Хотите сократить время доения?
- ✓ Хотите облегчить труд доярок?
- ✓ Хотите увеличить рентабельность своего бизнеса?
- ✓ Вы готовы вместе с нами сделать 5 шагов к успеху и потом поделиться своим опытом с другими?

**ТОГДА ЭТОТ СЕМИНАР ДЛЯ ВАС!**

# 5 ШАГОВ К УСПЕХУ:

1. Мы вместе фиксируем ваши текущие показатели по нескольким пунктам
  - a. Качество молока (соматика и бактерии)
  - b. Время доения
  - c. Настройки пульсации и вакуума
  - d. Уровень заболеваемости маститами
2. Наши специалисты диагностируют ваше доильное оборудование и дают рекомендации
3. Вы следуя нашим рекомендациям исправляете замечания и недочеты в работе оборудования
4. В течении 2-х недель после наладки оборудования вы внимательно следите за процессом доения и качеством молока
5. В заключении мы вместе делаем выводы о полученном результате и делимся ими с другими участниками данного проекта.

# ПРИГЛАШАЕМ ВАС!

**Программа семинара:**  
**26.07.2017** сбор участников в 10.00 по адресу:  
600026 г. Владимир ул. Горького 106, 5 этаж

**10.15 – 12.00** вакуум и пульсация, распространенные заблуждения и правильные параметры

**12.00 – 12.30** легкий фуршет (напитки, закуски, фрукты, печенье)

**12.30 – 14.00** Треугольная вентилируемая резина – независимые исследования и правильные параметры

**14.00 – 14.30** Кофе-брейк. Секрет успеха.

**14.30 – 15.00** Практический опыт российских предприятий.

**15.00 – 15.30** Обмен информацией о качестве молока. Вопросы аудитории

**Докладчик** г-н Гилян Копианс, главный специалист компании MILKRITE.  
**Один из ведущих европейских специалистов в этой области.**



- ✓ Участие в данном проекте и семинаре бесплатное.
- ✓ Количество участников семинара строго ограничено.
- ✓ Заявки принимаются до 21.07.2017
- ✓ По всем вопросам обращаться к вашему региональным менеджерам или по бесплатному телефону 8 800 200 41 44

e-mail: [partners@milkindustry.ru](mailto:partners@milkindustry.ru)